

Muffin alle fragole



Ingredienti per 6 muffins

100 g farina di riso

50 g fecola di patate

1 banana matura (100 g di purea)

100 g acqua

30 g olio di semi

8 g lievito per dolci

Buccia di limone grattugiata

100 g Fragole per l'impasto e qualche pezzetto in superficie

Procedimento

Preriscaldate il forno a 180 gradi in modalità statica. Disponete i pirottini di carta nello stampo da muffin. Tagliate a tocchetti la banana, mettetela in una ciotola e schiacciatela con una forchetta. Unite la buccia grattugiata di limone, l'olio di semi e l'acqua. Aggiungete anche farina, la fecola e lievito per dolci. Mescolate bene il composto. Tagliare delle fragole a pezzetti e mettetene una parte all'interno del composto. Versate nei pirottini di carta l'impasto fino a 3/4. Mettere la restante parte delle fragole in superficie. Infornate e fate cuocere a 180° per circa 25 minuti, modalità statica. Ottimi tiepidi o freddi.